

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Biskuit merupakan jenis makanan ringan yang terbuat dari tepung terigu dan bahan makanan lain yang diproses dengan pemanasan dan pencetakan. Biskuit dapat diklasifikasikan menjadi biskuit keras, kraker, kue kering, dan wafer. Wafer merupakan makanan kering yang memiliki karakteristik berpori-pori besar, renyah, penampangnya berongga bila dipatahkan, terbuat dari adonan tepung terigu. Wafer tergolong biskuit yang sangat tipis dengan ketebalan lebih kecil dari 1mm hingga 4mm, mempunyai tekstur lembut dan renyah, serta memiliki permukaan halus yang ukuran dan detailnya dibentuk sesuai cetakan (Cavandis 2011).

Persaingan industri yang semakin ketat dan kesadaran masyarakat akan keamanan pangan yang semakin meningkat, menuntut adanya jaminan mutu dan keamanan pada produk yang beredar dipasaran. Oleh karena itu, diperlukan adanya sistem manajemen mutu yang tepat dalam suatu unit usaha pengolahan, salah satunya yaitu melalui penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP). Berbagai lembaga telah menjadikan GMP sebagai syarat untuk suatu produk dapat diakui bahkan diterbitkan kepasar seperti organisasi Internasional *Food Hygiene Committee of The Food and Agriculture Organization*, WHO (*World Health Organization*), *Codex Alimentarius Commission*. Selain lembaga lembaga tersebut, berbagai negara juga menerapkan GMP sebagai salah satu persyaratan agar produk luar dapat masuk ke negaranya.

GMP merupakan acuan umum bagi industri pengolahan pangan dalam menghasilkan produk yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi (Permenperin 2010). Terdapat 18 ruang lingkup yang tercantum di dalam permenperin No.75/M-IND/PER/7/2010 yaitu pemilihan lokasi pabrik, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan produk, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk dan yang terakhir yaitu pelaksanaan pedoman GMP. Kondisi ini diupayakan untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang baik dari sisi kimia, fisika, maupun mikrobiologi, serta menjamin konsistensi produk baik dari segi keamanan, mutu, maupun manfaatnya. PT Javaindo Maju Sejahtera adalah perusahaan yang bergerak dalam bidang makanan khususnya produk wafer. PT Javaindo Maju Sejahtera sadar bahwa pengaplikasian GMP sangatlah penting demi keamanan konsumen. Maka dari itu dalam menjalani proses produksinya PT Javaindo Maju Sejahtera telah menerapkan aspek aspek GMP.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :



1. Bagaimana penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT Javaindo Maju Sejahtera?
2. Apa saja penyimpangan yang ada pada penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT Javaindo Maju Sejahtera?
3. Bagaimana cara mengatasi penyimpangan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT Javaindo Maju Sejahtera?

1.3 Tujuan

Praktik Kerja Lapangan yang dilakukan memiliki tujuan umum dan tujuan khusus, tujuan umum dari dilakukannya praktik kerja lapangan ini adalah untuk memperluas wawasan serta mengaplikasikan ilmu, pengetahuan dan keterampilan yang telah dipelajari selama masa perkuliahan. Tujuan khusus pelaksanaan PKL adalah untuk mempelajari penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT Javaindo Maju Sejahtera, Depok.

1.4 Manfaat

Pelaksanaan PKL di PT Javaindo Maju Sejahtera diharapkan dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa, instansi perusahaan, dan perguruan tinggi. Manfaat kegiatan PKL untuk mahasiswa yaitu dapat mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang telah diperoleh selama masa perkuliahan secara langsung ke dunia kerja, mendapat ilmu serta hal-hal baru yang berkaitan dengan industri pangan, dan mendapat pengalaman sebagai bekal sebelum memasuki dunia kerja yang sesungguhnya. Manfaat kegiatan PKL untuk instansi perusahaan yaitu dapat memberdayakan SDM yang berkualitas sebagai calon pekerja yang unggul melalui kegiatan PKL dan memberikan kesempatan kepada mahasiswa sehingga lebih memahami proses produksi hingga pendistribusian. Manfaat kegiatan PKL untuk perguruan tinggi yaitu dapat meningkatkan kualitas mahasiswa-nya melalui pengalaman PKL, dapat menjalin kerja sama yang baik antara perusahaan dan perguruan tinggi, dan mengevaluasi mutu kurikulum di tahun berikutnya.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup yang digunakan dalam penulisan laporan tugas akhir ini antara lain 18 aspek *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang tercantum di dalam Permenperin No.75/M-IND/PER/2010 yaitu pemilihan lokasi pabrik, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan produk, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk dan yang terakhir yaitu pelaksanaan pedoman GMP.

